

Pastel de Durazno

Meal Components: Fruits, Grains

Desserts, C-13

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina integral/mezcla harina fortificada	2 lb 4 oz	2 Cuarto gl 1/2 tza	4 lb 8 oz	1 gl 1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la cubierta del pastel: combine la harina y sal. Incorpore y mezcle la manteca hasta que se convierta en tamaño de guisantes pequeños.
Sal		2 cdtas		1 Cda 1 cdta	
Manteca sin grasa Trans	1 lb 4 oz	3 tzas	2 lb 8 oz	1 Cuarto gl 2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue agua y mezcle hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Cubra y apártelo para el paso 10.
Agua, fría		1 1/3 tza		2 2/3 tzas	
Jugo reservado del durazno (de los duraznos escurridos) más agua, fría, como sea necesario		1 Cuarto gl 3 tzas		3 cuarto gl 2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 3. Para e Relleno: Escorra los duraznos, reservando el almíbar. Apártelo para el paso 8. 4. Agregue el agua al almíbar de durazno.
Maicena	8 oz	2 tzas	1 lb	1 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> 5. Mezcle la maicena con aproximadamente ¼

Azúcar	14 oz	2 tazas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl	6. Lleve el resto de la mezcla de líquido a punto de ebullición. Gradualmente agregue la mezcla de maicena al líquido hirviendo. Cocine, revolviendo constantemente hasta que se espese. La mezcla va a estar muy espesa pero se afinará después del paso 7 y 8.
Jugo de naranja concentrado		1/4 tza		1/2 tza	7. Retire del fuego. Incorpore y mezcle el azúcar restante con el jugo de naranja concentrado, canela y nuez moscada (opcional) en la mezcla.
Canela molida		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Nuez moscada molida, opcional		1 cda		2 cdtas	
Duraznos enlatados, cortados, en 100% jugo, escurridos.	9 lb 12 oz	1 gl 1 1/2 tza (2 lata #10)	19 lb 8 oz	2 gl 3 tazas (4 lata #10)	8. Agregue los duraznos a la mezcla espesa. Revuelva ligeramente y no rompa la fruta. 9. Vierta 3 cuartos gl de la mezcla de durazno espesa en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas. 10. En una superficie ligeramente enharinada, estire la masa en rectángulos (alrededor de 12" x 20"). Use alrededor de 2 lb 1 oz de la masa para

11. Cubra los duraznos con la masa. Pincele la masa con una brocha sumergida en agua. Corte la masa 5 x 5 (25 porciones)

12. Hornee hasta que la masa este dorada y el relleno esta burbujeante. En horno convencional: 425° F por 1 hora. En horno de convección 375°F por 40 minutos.

13. Corte cada bandeja 5x5 (25 porciones por bandeja).

Notas

Variación

Tarta de Durazno y Miel

- Para 50 porciones: siga el paso 1 y 3. En el paso 4, agregue agua suficiente al almíbar del durazno para hacer 1 cuarto gl 2 1/3 tazas. Continúe con el paso 5. En el paso 6, omita el azúcar. Agregue 9 ¾ oz (¾ taza 2 Cdas) de miel. En el paso 7, agregue 8 oz (1 taza 2 Cdas) de azúcar. Continúe con los pasos 8-13.
- Para 100 porciones: 100 porciones: siga el paso 1 y 3. En el paso 4, agregue agua al almíbar de durazno para hacer 3 cuartos gl 2/3 taza. Continúe con el paso 5. En el paso 6, omita el azúcar. Agregue 1 lb 3 ½ oz (1 ¾ tazas) de miel. En el paso 7, agregue 1lb (2 ¼ tazas) de azúcar. Continúe con los pasos 8-13.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 porción provee ¼ taza de fruta el equivalente a 1 1/4 de granos.	50 Porciones: 16 lb 15 oz (sin hornear)	50 Porciones: 1 bandeja para mesa de vapor
	100 Porciones: 33 lb 14 oz (sin hornear)	100 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor